

Expoliva_2021

38 años de experiencia y conocimiento del sector avalan la organización de las veinte ediciones de un evento que convierte a la capital jienense, durante unos días, en lugar de encuentro y de dinamización para todos los profesionales del sector. Esta trayectoria ha hecho que Expoliva haya adoptado un compromiso con el sector y con el progreso de la comunidad oleícola tanto en el ámbito nacional como internacional.

Este hecho hace que coincidiendo con la fecha tradicional de Expoliva, que se ha venido celebrando en años impares durante la segunda semana de mayo, hayamos programado una serie de eventos, conferencias, mesas redondas, presentaciones... para conmemorar en esta fecha el 20 Aniversario de Expoliva.



10 MAYO DE 17:00 H.

CATA · COLOQUIO

LA COMPLEMENTARIEDAD DE LAS DISTINTAS VARIEDADES DE ACEITUNA A TRAVÉS DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE SUS AOVE'S

INTERVIENEN

+ **D^a. M^a. PAZ AGUILERA HERRERA**

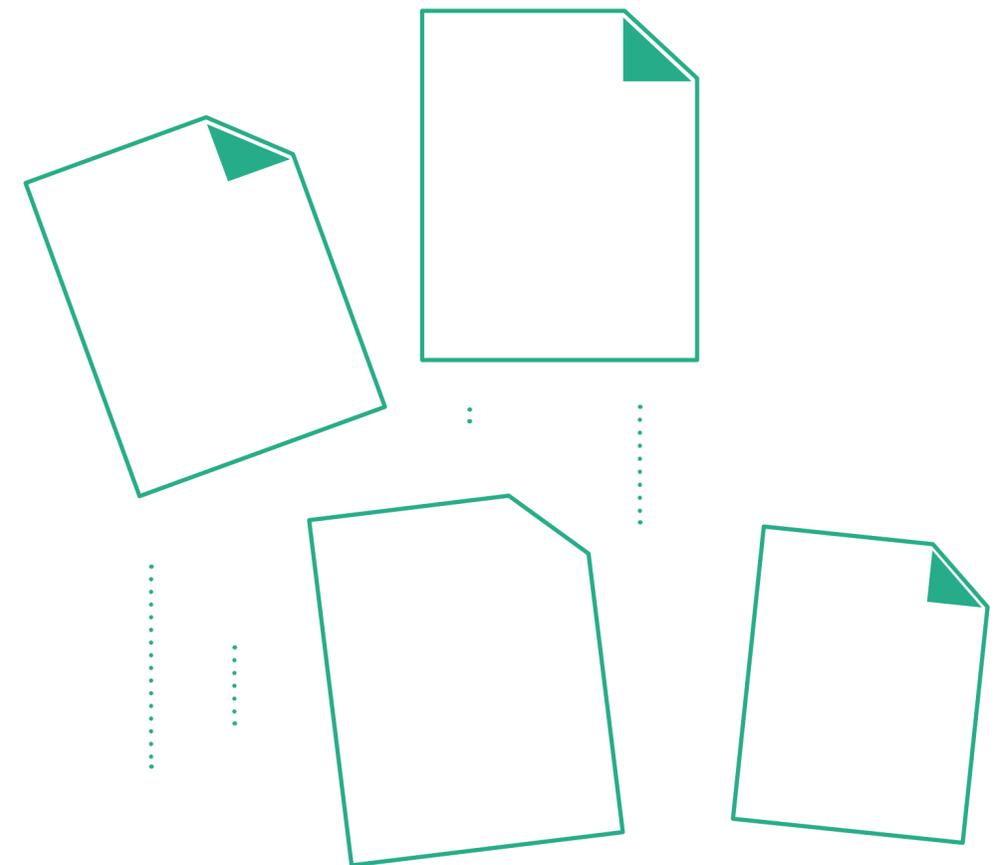
Técnico Especialista del Área de Alimentación y Salud, IFAPA Venta del Llano

+ **D. TOMÁS MÉNDEZ**

Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite

+ **D^a. TOÑI FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ**

Directora de Producción de Almazaras, Grupo Jaencoop



INTERVIENEN

+ D. RAMÓN PULGAR LÓPEZ

Asesor Oleólogo Especialista en Olivar

+ D^a. LOLA PEÑA

Directora del Laboratorio Olivarum,
Fundación Caja Rural Jaén

+ D. EMILIO ARTERO

Director y Responsable de Producción,
Calidad y Seguridad Alimentaria de Picualia

+ D^a. MARIELA CHOVA MARTÍNEZ

Responsable de Calidad, Grupo Castillo de Canena

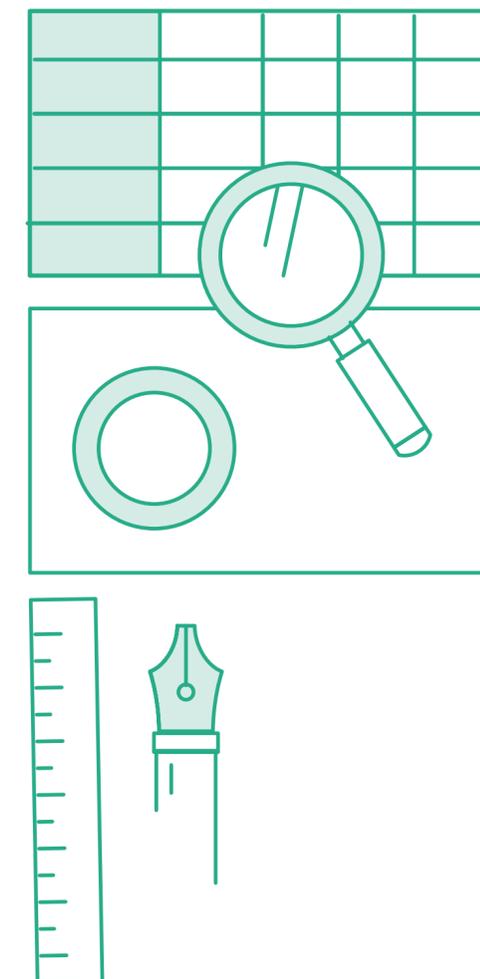
+ D. JOSÉ RAMÓN ROMERO MOLINA

Sumiller de Aceites, Jefe de Sala en Restaurante
Casa Marchena de Vilches

MODERADORA

+ D^a. SOLEDAD ROMÁN HERRERA

Gerente Centro Interpretación Olivar y Aceite,
Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén



11 MAYO DE 17:00 A 19:00 H.

WEBINAR · PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: ADICCIONES EN LA AGRICULTURA

Esta Jornada sobre “Adicciones en la Agricultura”, vinculada con la temática de la seguridad y salud laboral de Agroseguridad, pretende analizar, desde la perspectiva de la prevención de riesgos laborales, el consumo de sustancias psicoactivas en el ámbito laboral, en particular, en el sector agropecuario, dada la importancia económica que tiene en nuestro país y, en concreto, en la provincia de Jaén, teniendo como foro el marco internacional de Expoliva, en su veinte aniversario, contribuyendo a diseñar políticas eficaces de seguridad y salud en el trabajo, relativas a la prevención del consumo de drogas en este sector, ante la falta de las mismas.



PRESENTA

+ D. FRANCISCO JOAQUÍN MARTÍNEZ GARVÍN

Delegado Territorial de Empleo, Formación , Trabajo Autónomo,
Transformación Económica, Industria, Conocimiento
y Universidades de Jaén

INTERVIENEN

+ D. CRISTÓBAL MOLINA NAVARRETE

Catedrático de Derecho del Trabajo y de la Seguridad Social
Universidad de Jaén (UJA). Director LARPSICO

**Introducción al marco legal. Dificultades para conseguir nuevos
marcos estratégicos y promocionales**

+ D. LUIS PÉREZ CAPITÁN

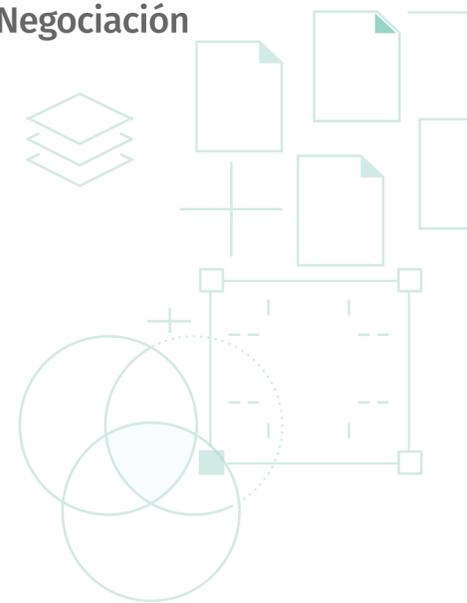
Inspector de Trabajo y SS. Director Servicio de Estudios.
Confederación - UGT. Madrid

**La influencia del consumo de alcohol en la consideración de
accidente de trabajo. La postura de los Tribunales**

+ D. MANUEL GARCÍA JIMÉNEZ

Profesor titular de Derecho del Trabajo y S.S. en la UJA.
Director del Máster de PRL-UJA

**Visión del sector de la Agricultura. Los retos de la Negociación
colectiva**



+ D. JUAN PEDRO CASTILLO CÓRDOBA

Jefe del Área de Vigilancia de la Salud. Centro de Prevención de Riesgos Laborales (CPRL) de Jaén

Efectos principales sobre la salud y el trabajo. La Vigilancia de la Salud

MODERADOR

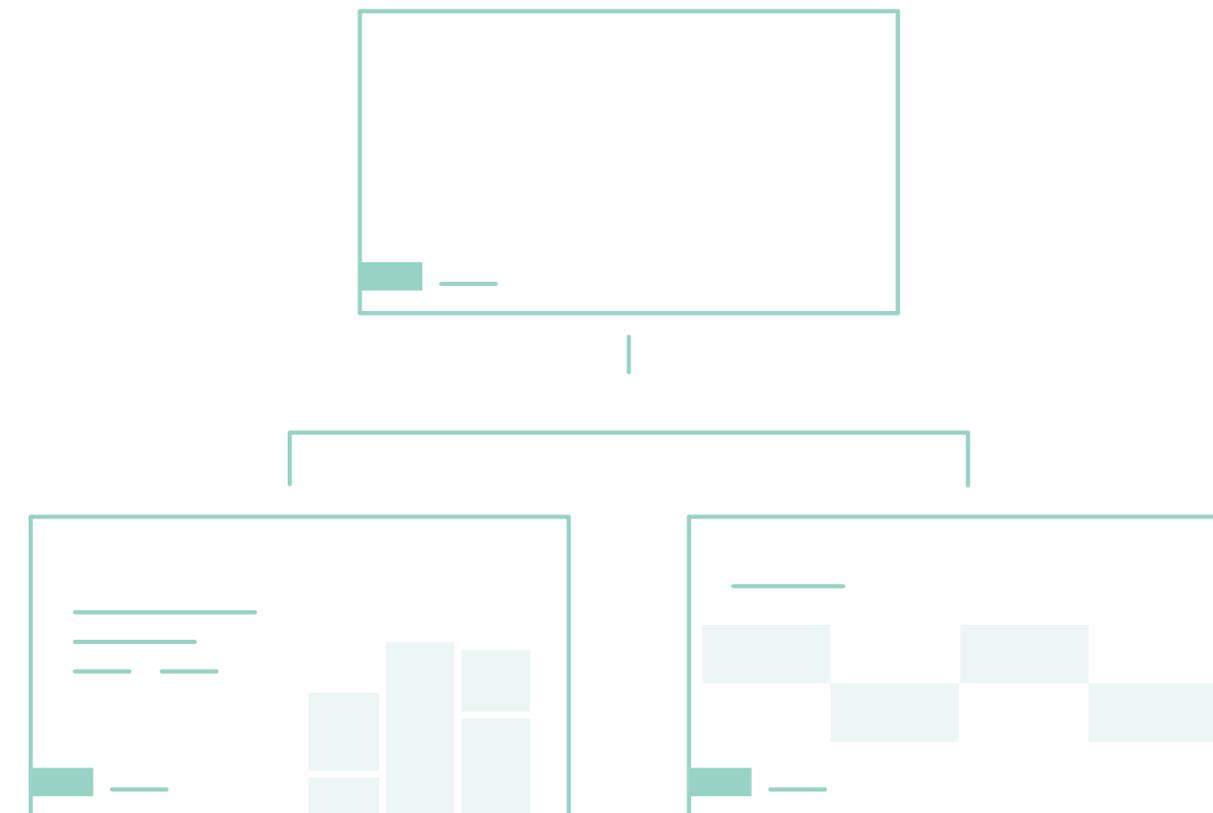
+ D. MANUEL SORIANO SERRANO

Director del Centro de Prevención de Riesgos Laborales de Jaén

+ D. ANTONIO CIRUJANO GONZÁLEZ

Director Área Técnica de Prevención. FREMAP. Madrid

Promoción de la salud y buenas prácticas en el trabajo



12 MAYO 11:00 H.

MESA REDONDA · CUATRO DÉCADAS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN EL SIMPOSIUM DE EXPOLIVA

WEBINAR EMITIDA DESDE EL AUDITORIO TERRA OLEUM

INTERVIENEN

+ D. MANUEL PARRAS ROSA

Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados,
Universidad de Jaén.
Miembro del Comité Científico del Simposium de Expoliva

+ D. LUIS RALLO ROMERO

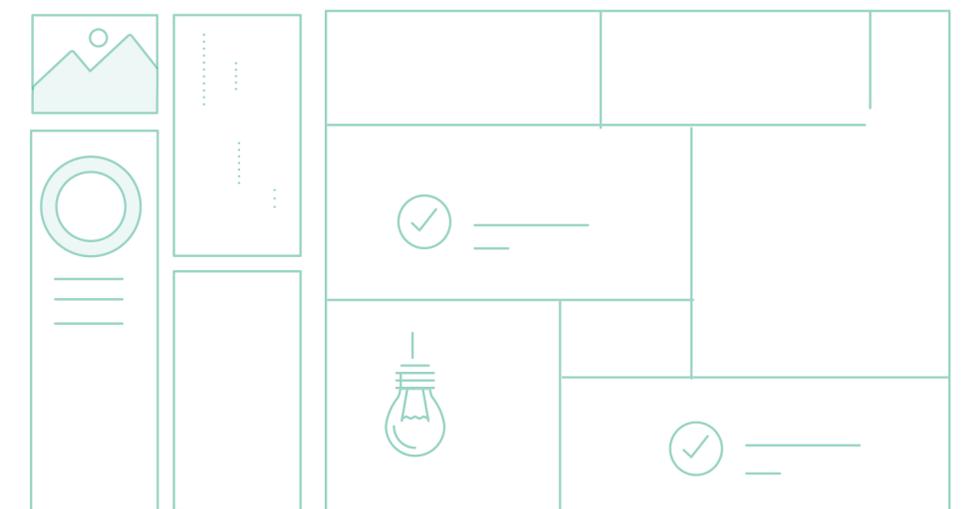
Catedrático Emérito de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Universidad de Córdoba.
Miembro del Comité Científico del Simposium de Expoliva

+ D. JOSÉ ANTONIO GARCÍA MESA

Investigador Centro de Investigación y Formación Agraria,
IFAPA Venta del Llano
Miembro del Comité Científico del Simposium de Expoliva

+ D. SEBASTIÁN SÁNCHEZ VILLASCLARAS

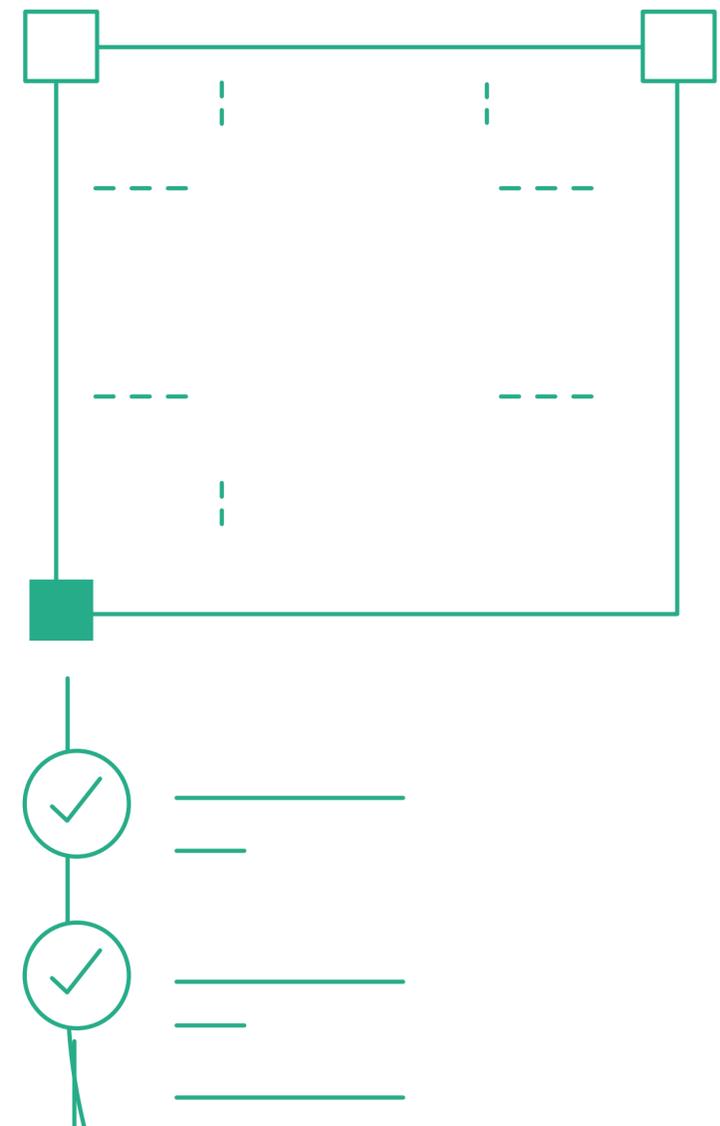
Catedrático de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales,
Universidad de Jaén.
Miembro del Comité Científico del Simposium de Expoliva



12 MAYO DE 16:00 A 17:00 H.

MESA REDONDA · AOVE COMO ELEMENTO VERTEBRADOR DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Resultan especialmente conocidas las ventajas que el consumo de aceites de oliva otorga a la salud, como podrían ser, el retardo del envejecimiento, cierto rango de prevención en enfermedades, tumores y afecciones cardiovasculares, entre otros. No obstante, del mismo modo, sigue siendo un elemento diferenciador de la cuenca mediterránea, cuyo consumo brinda una serie de características propias de los habitantes de dicho entorno, entre los que destacan la longevidad.



INTERVIENEN

+ DRA. MARÍA ROSA FERNÁNDEZ OLMO

Cardióloga Complejo Hospitalario de Jaén

+ DR. FRANCISCO GÓMEZ DELGADO

Medicina Interna Complejo Hospitalario de Jaén

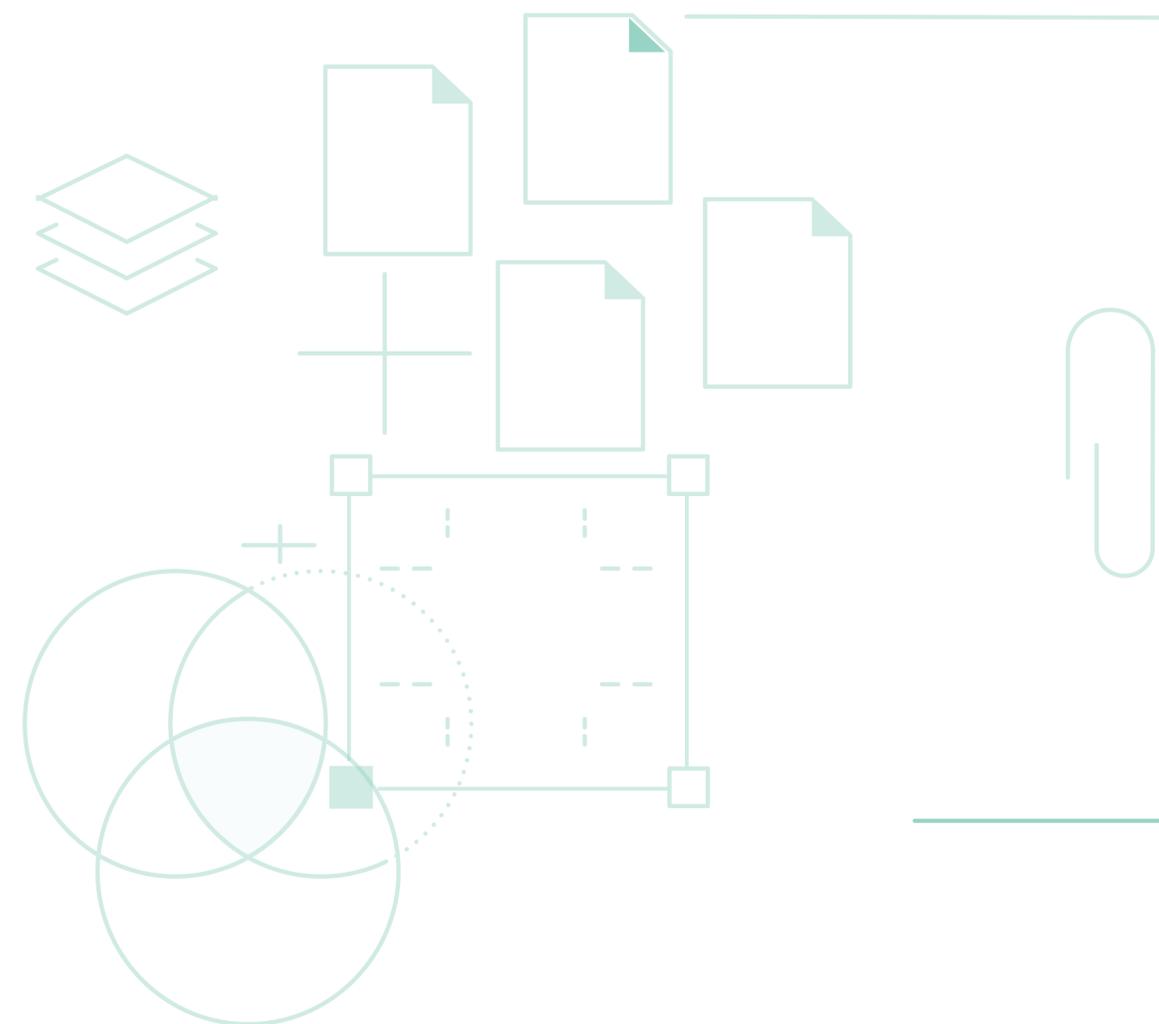
+ DR. JOSÉ LÓPEZ MIRANDA

Medicina Interna Unidad de Riesgo Vascular
(Hospital Reina Sofía de Córdoba)

MODERADOR

+ D. DARÍO DÍAZ

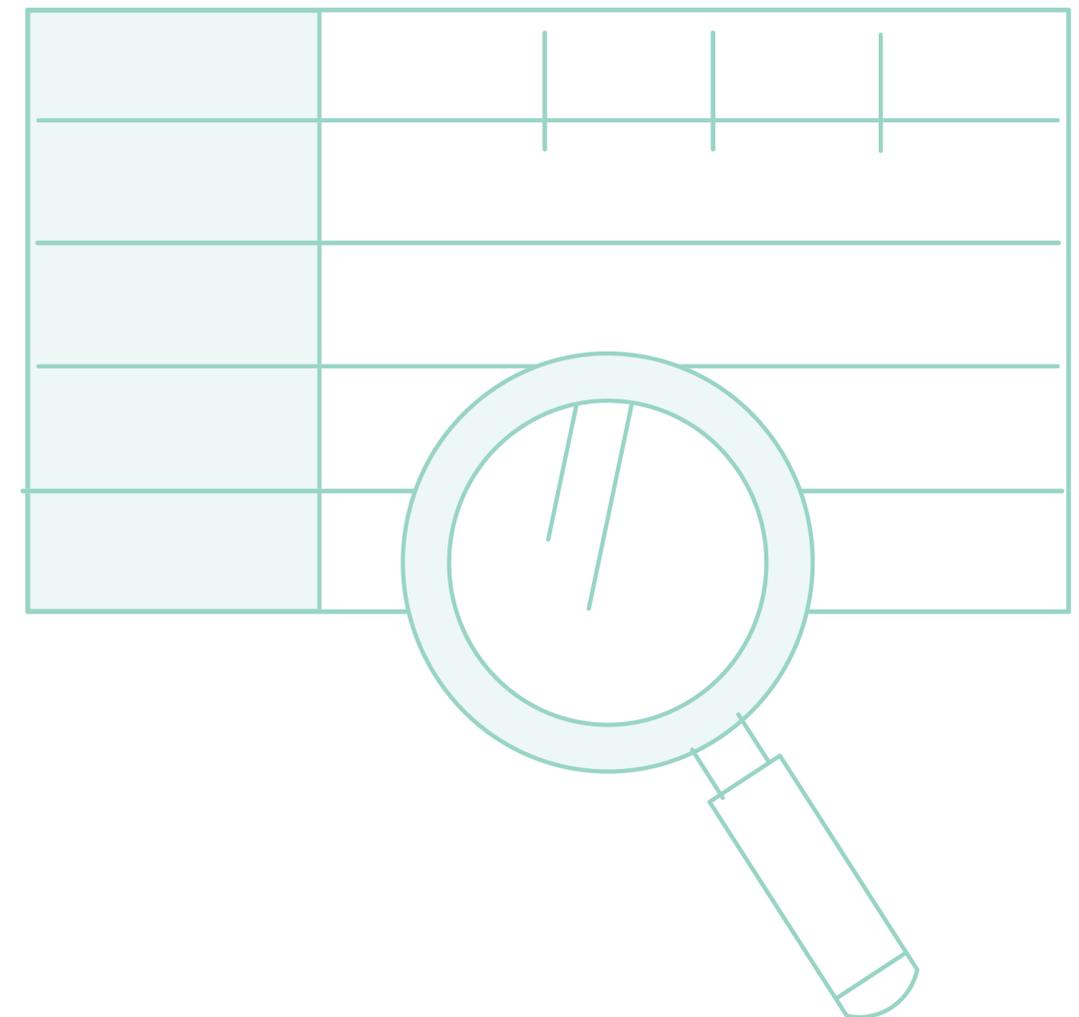
Presidente de la Asociación Gastronómica
Amigos del Santo Reino



17:00 A 18:00 H.

MESA REDONDA · JAÉN SELECCIÓN COMO HERRAMIENTA BÁSICA DE PROMOCIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES DE CALIDAD

El distintivo “Jaén Selección”, creado en 2003 por la Diputación de Jaén, engloba a los mejores aceites de oliva virgen extra de esta provincia en cada cosecha. Con este distintivo se premia la excelencia en la calidad de este producto, emblema de Jaén. En 2021 se ha otorgado este distintivo de calidad a ocho aceites, todos de la variedad picual, siete de producción convencional, y uno de producción ecológica, toda una herramienta de promoción ligada a la olivicultura de la provincia, que pone de manifiesto el compromiso y la implicación de la Diputación con el sector.



INTERVIENEN

+ D^a. BEA CASTILLA

Noviembre

+ D. JOAQUÍN CLARAMUNT

Olivar de la Monja

+ D. JUAN ANTONIO PARRILLA

Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca

+ D. JOSÉ GILABERT

Puerta de las Villas Picual

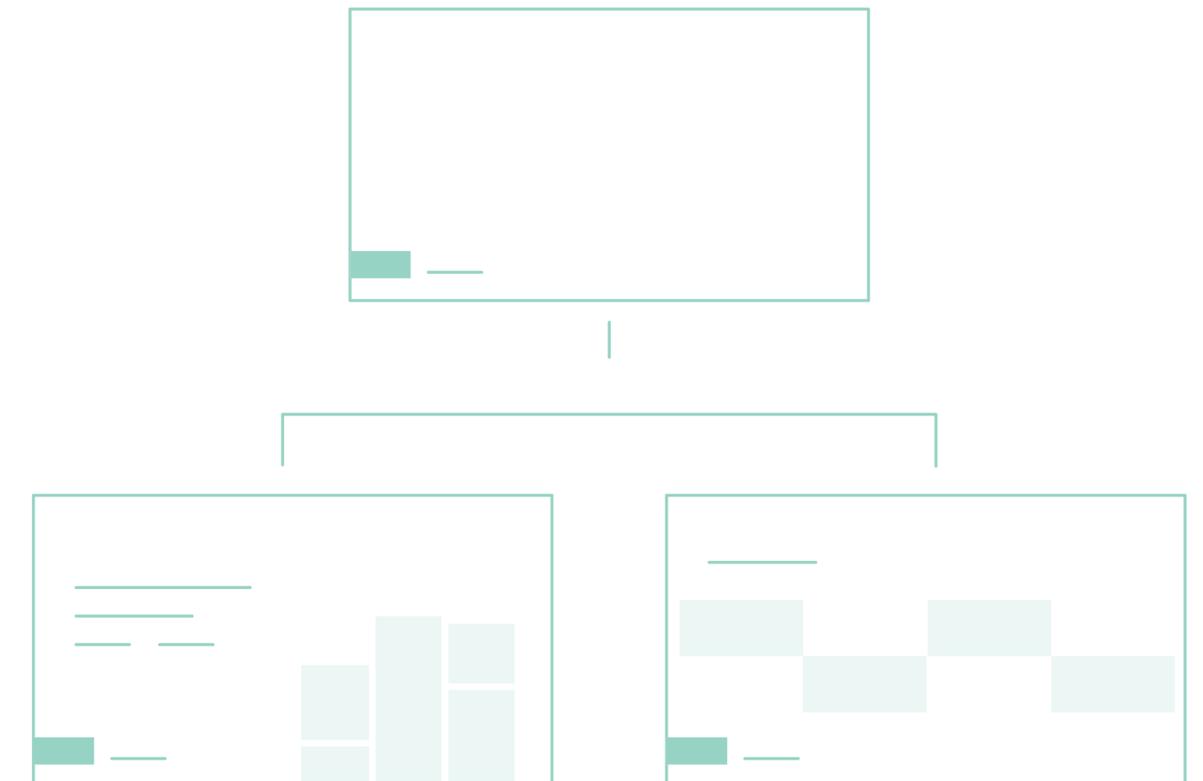
+ D. PEDRO RUIZ

Oro de Cánava

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional



18:00 A 19:00 H.

MESA REDONDA · INNOVACIÓN Y ESTADO ACTUAL EN EL ÁMBITO DE LOS TRATAMIENTOS DEL OLIVO

La biodiversidad, la sostenibilidad, y la conciliación con el medio ambiente, resultan ser aliados vitales de la olivicultura actual, no obstante, a veces, es necesario dotar a su evolución y cuidado de una serie de elementos fruto de la investigación, el desarrollo y la innovación, que cumpliendo con los parámetros de sostenibilidad, consigan llevar la calidad y la cantidad de aceite contenido en el fruto a buen término.



INTERVIENEN

+ D^a. PILAR GIMÉNEZ

Directora Asuntos Corporativos y Reglamentarios, Syngenta

+ D. FRANCISCO MORELL

Agronomy Europe Lead, ICL

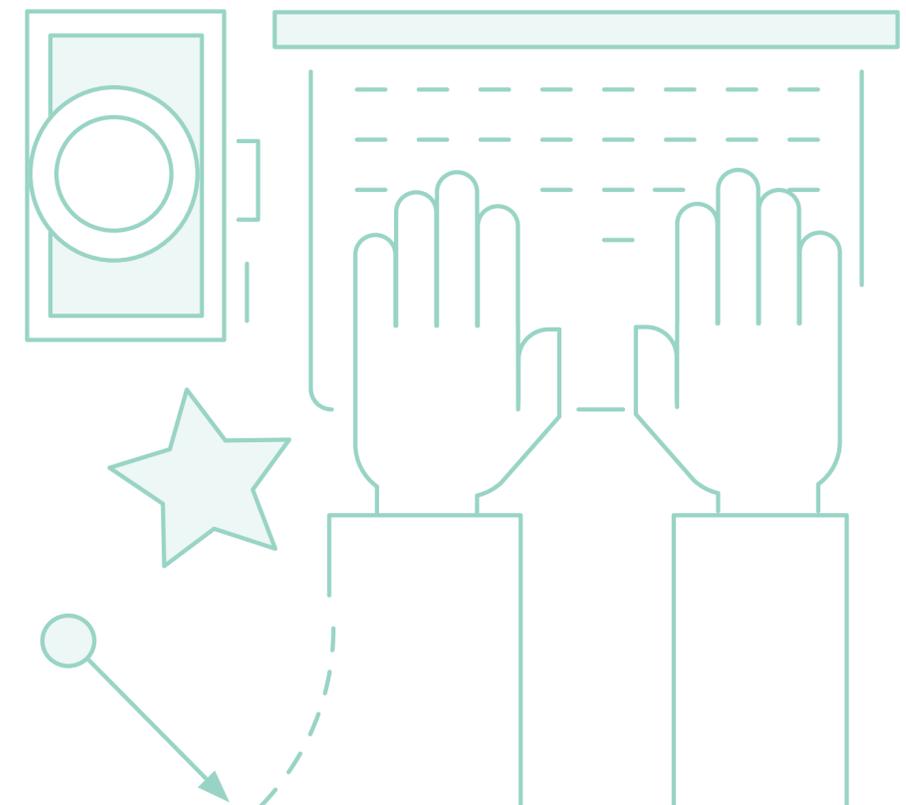
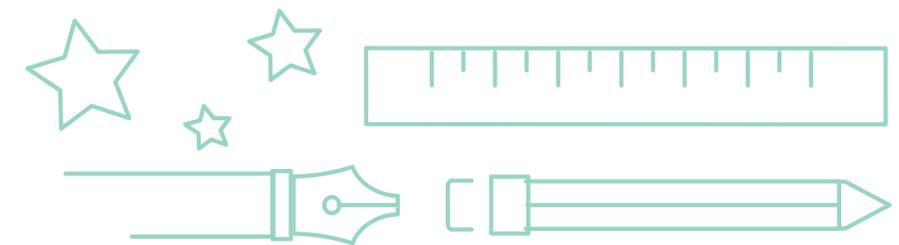
+ D^a. ISABEL RAYA

Consultora Estratégica, Caso Omya Pro

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional

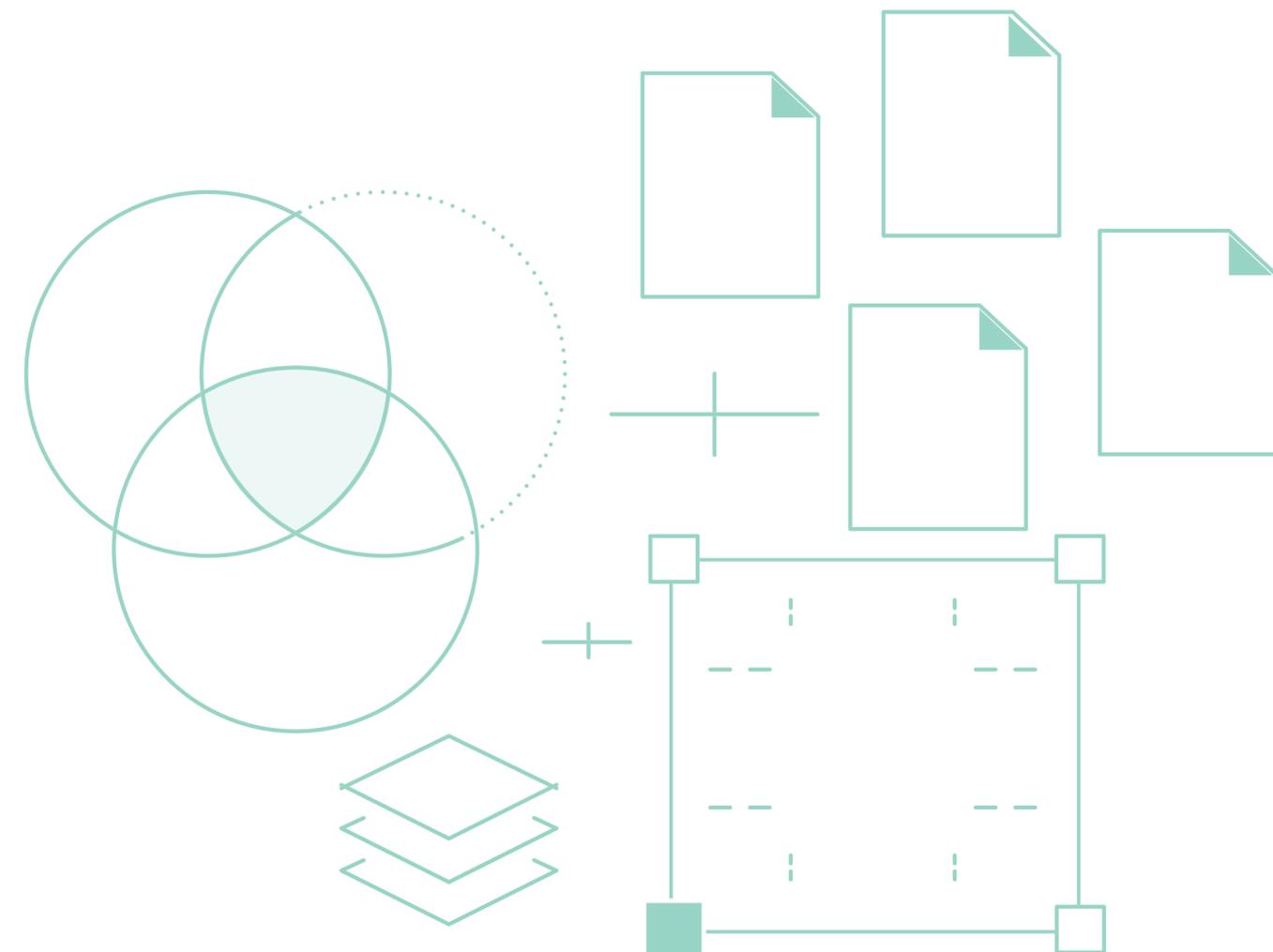


19:00 A 20:00 H.

CONFERENCIA · LA INMINENTE TERCERA REVOLUCIÓN INNOVADORA EN LA OLIVICULTURA INTERNACIONAL

La domesticación, es un ejemplo de co-evolución planta-animal que se cruza con la evolución humana. Esta práctica se desarrolló durante el período neolítico, entre 12 y 15 mil años atrás, que consiste en el uso humano de especies vegetales y animales que conducen a cambios morfológicos y fisiológicos, que distinguen las plantas domesticadas de sus ancestros salvajes.

Esta domesticación fue una de las innovaciones tecnológicas más importantes en la historia de la humanidad, no obstante dicha evolución no ha hecho más que mantenerse, teniendo hace unos 25 años un nuevo punto de inflexión, y según ciertas voces autorizadas, nos exponemos a un nuevo punto disruptivo de revolución y transformación.



INTERVIENEN

+ D. JORDI MATEU

CEO Grupo Agromillora

+ D. PABLO VEGA

CEO de Balam Agriculture

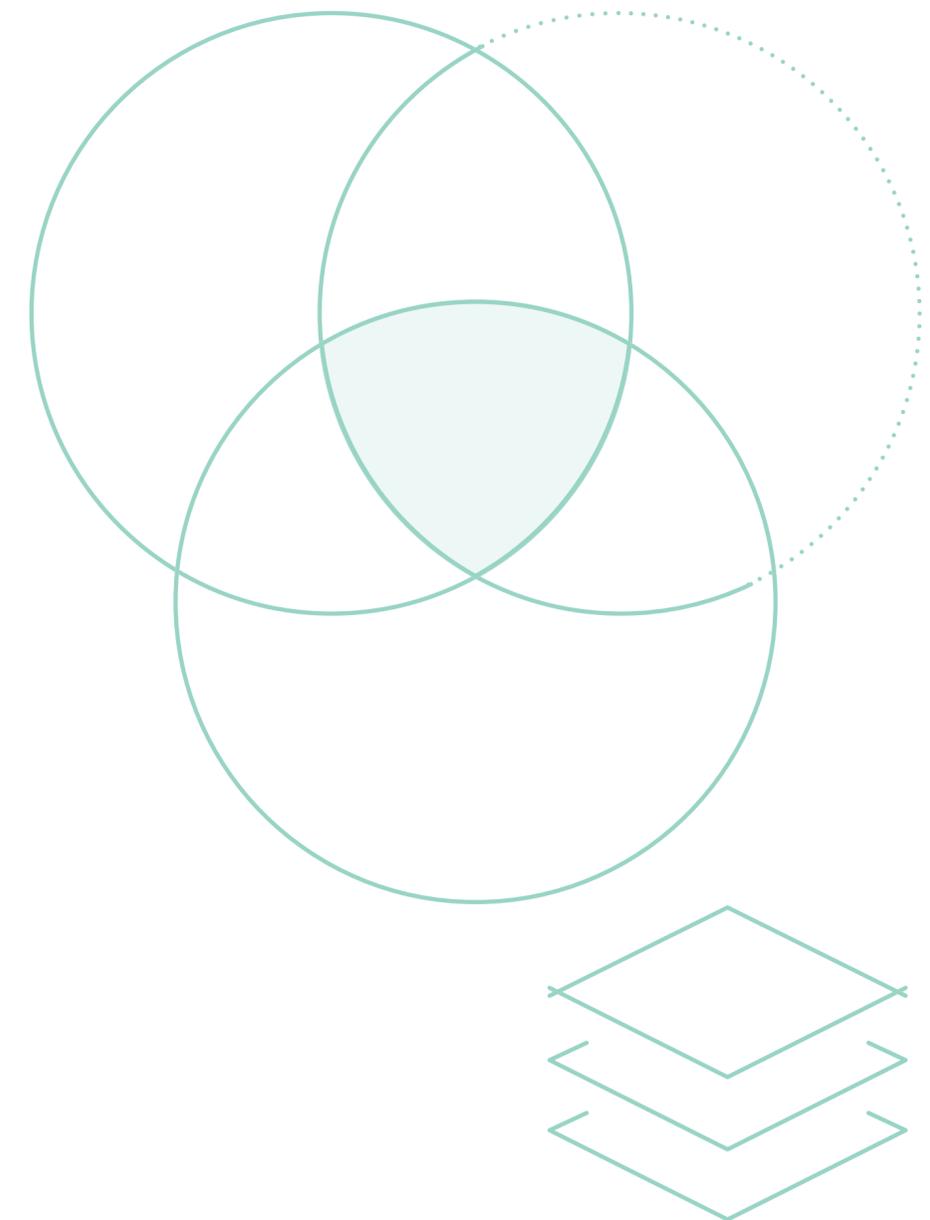
+ D. ALFONSO LORENZI

Director de Márketing de NH Iberia

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional



13 DE MAYO DE 11:00 H.

MESA REDONDA · EXPOLIVA, TESTIGO DE LA MEJORA DE CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

WEBINAR EMITIDA DESDE EL AUDITORIO TERRA OLEUM

INTERVIENEN

+ **D^a. BRÍGIDA JIMÉNEZ HERRERA**

Directora del Centro de Investigación y Formación Agraria, IFAPA Cabra

Miembro del Jurado de los Premios Oficiales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva

+ **D^a. M^a. PAZ AGUILERA HERRERA**

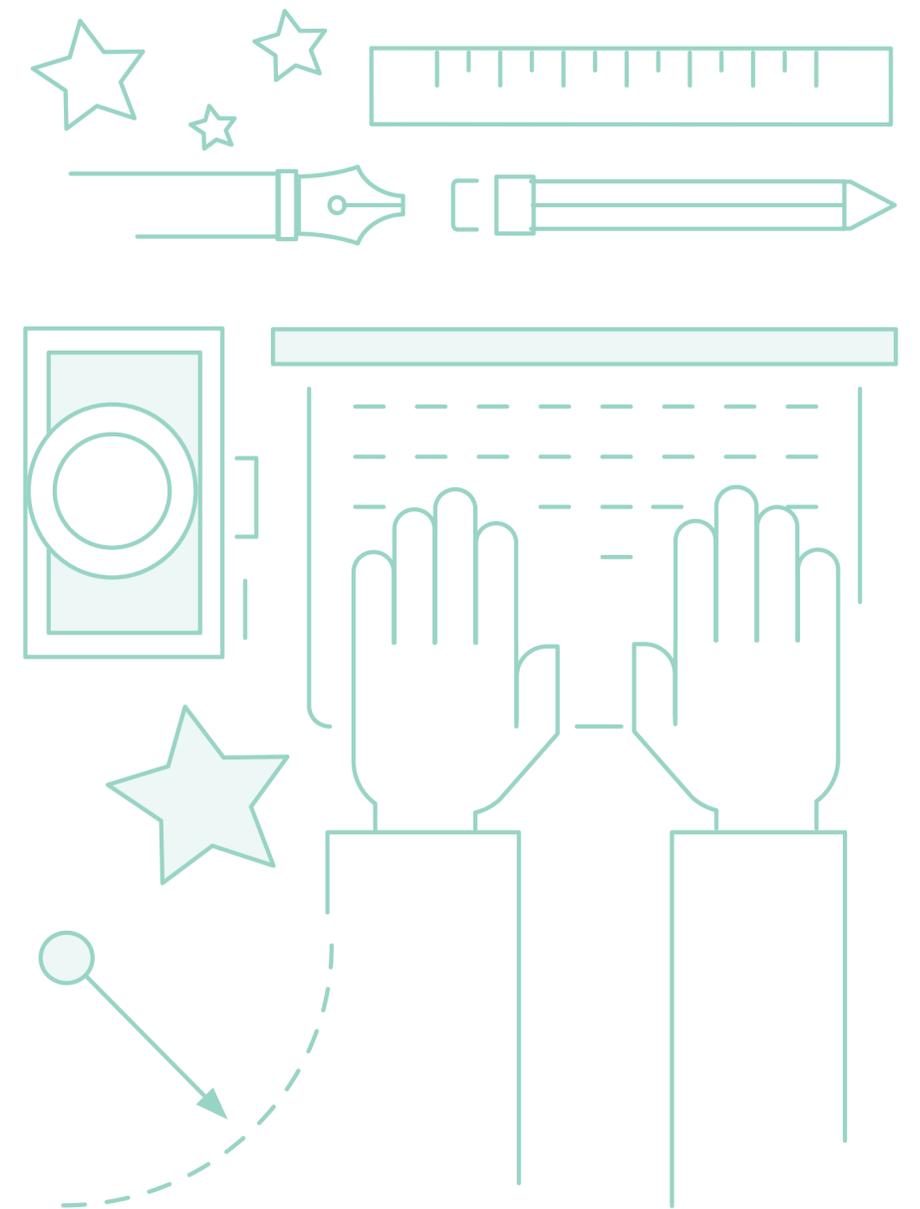
Especialista en Cata de Aceites. Centro de Investigación y Formación Agraria, IFAPA Venta del Llano

Miembro del Jurado de los Premios Oficiales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva

+ **D^a. ANUNCIACIÓN CARPIO DUEÑAS**

Titulada y Especialista en Cata de Aceites, Jaén

Miembro del Jurado de los Premios Oficiales a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Expoliva



13 DE MAYO DE 12:00 H.

EXPOLIVA · LOS PREMIOS DE MAYOR TRADICIÓN EN EL CONTEXTO INTERNACIONAL DESDE 1983

Proclamación de ganadores de la XX edición de los Premios Expoliva a la Calidad
del Aceite de Oliva Virgen Extra

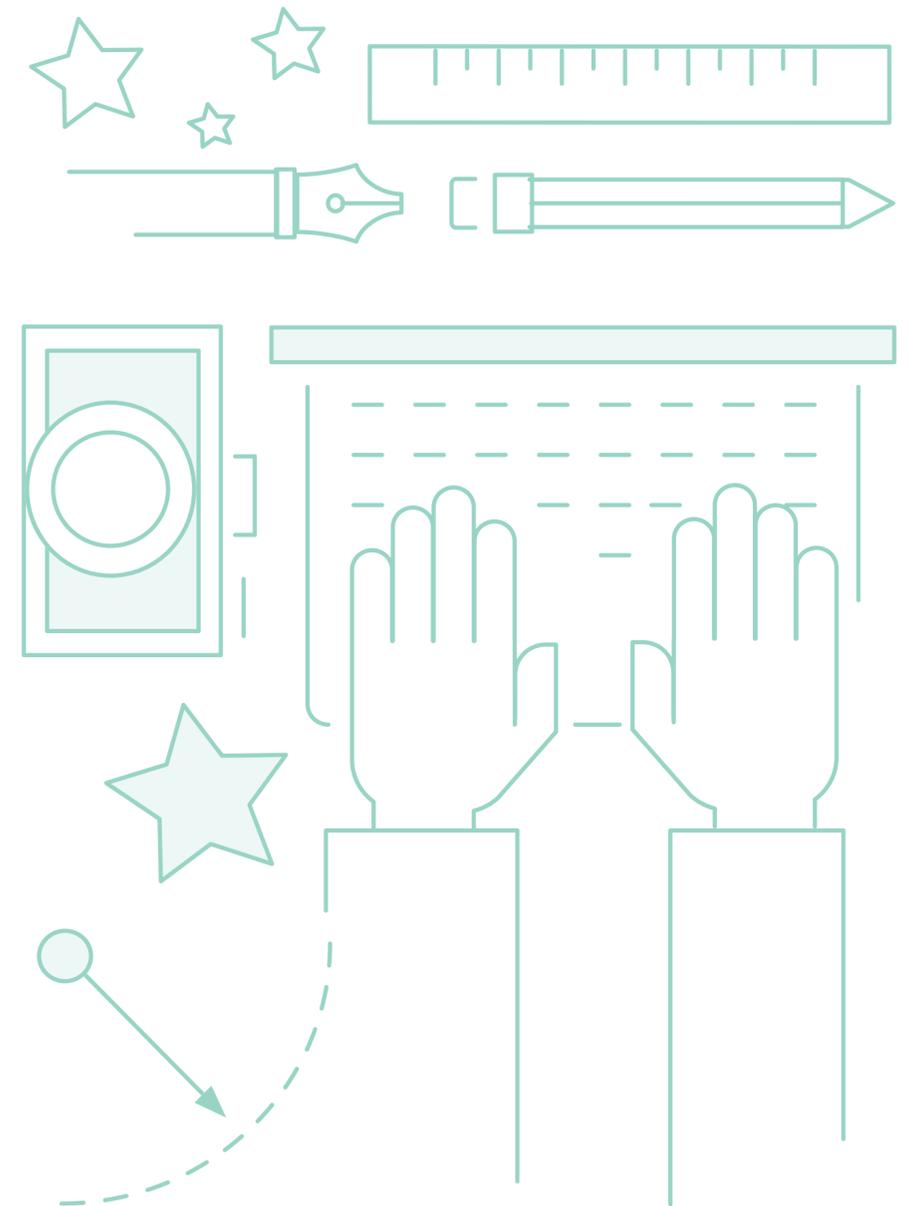


13 DE MAYO DE 16:00 A 17:00 H.

WEBINAR · EXPOLIVA (1983): 38 AÑOS DE INNOVACIÓN, PRESCRIPCIÓN, EXPERIMENTACIÓN Y RECUERDOS.

Expoliva es el resultado de la iniciativa y el emprendimiento de una serie de personas, instituciones y empresas que venían fraguando el sueño desde la década de los 80 del siglo XX, y que tuvo su punto culmen en mayo de 1983 en la primera edición.

La primera edición contó con un total de 112 expositores, todos nacionales excepto dos italianos, que ocuparon unos ocho mil metros cuadrados de exposición y espacios comunes. La afluencia total fue de algo más de diez mil visitantes generando, entonces en pesetas, un volumen de negocio global que superó los 300 millones de pesetas, tanto directo, real e inducido, como indirecto. La mayor parte de los expositores fueron de maquinaria diversa, fitosanitarios, y aceites de la provincia, todos ellos centrados y especializados en dotar de soluciones y tecnología, al entonces epicentro ya de la olivicultura internacional.



INTERVIENEN

+ D. JUAN CANDELAS

Ex-Director Comercial de Fuentes Cardona

+ D. ANTONIO ABRIL

Ex-Director Técnico de Calderería Manzano

+ D. ANTONIO MANZANO

Director General de Calderería Manzano

+ D. MICHELINO RUNGETTI

Gerente de Amenduni Ibérica

+ D. JUAN MARTOS

Departamento Eléctrico de Fuentes Cardona

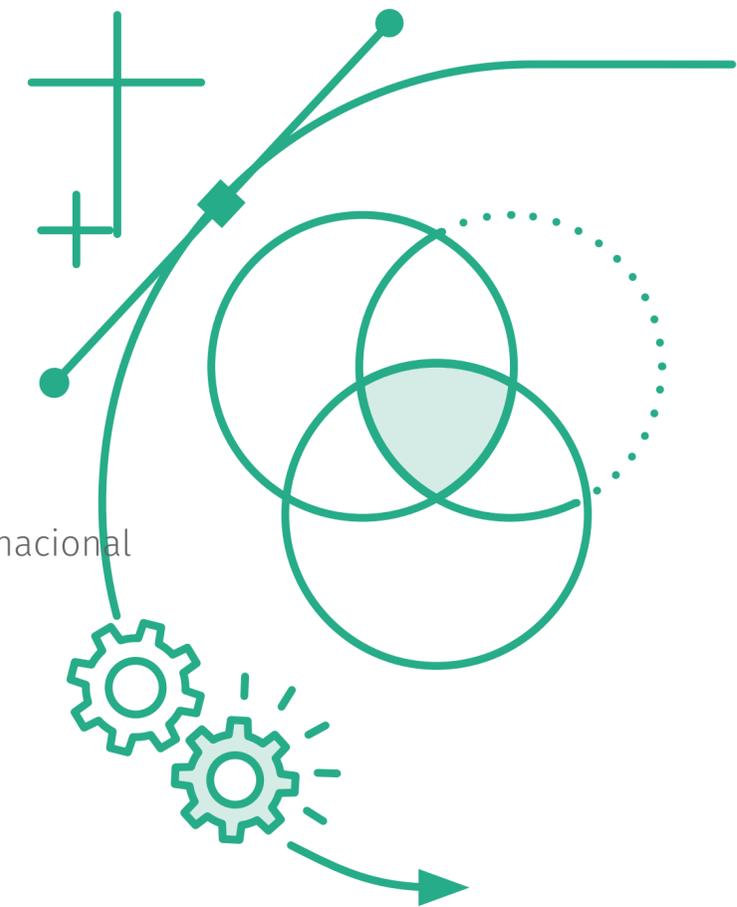
+ D. BENITO CASTILLO

Director General de Centrifugación Alemana

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional



17:00 A 18:00 H.

MESA REDONDA · PRINCIPALES ASPECTOS EN EL DESARROLLO TECNOLÓGICO DEL PROCESO DE MOLTURACIÓN

En las costas de Israel, sumergida bajo el mar, se encontró una civilización, un poblado que data del neolítico. La mayor curiosidad de este asentamiento es que contaba con un pozo de agua potable para suministro de la población y una almazara, que con sus 7.500-8.000 años de antigüedad, es la más antigua industria oleícola hallada hasta el momento. Desde entonces y hasta nuestros tiempos la evolución en el modo de procesar el fruto que nos da el olivo ha ido cambiando, motivado por la innovación que las distintas generaciones le han otorgado a dicho proceso.



INTERVIENEN

+ D. FRANCIS BEJARANO

CEO Centrifugación Alemana

+ D. RODRIGO JAÉN

Director General de Pieralisi Iberia

+ D^a. ÁNGELA MANZANO

CEO Manzano Flottweg

+ D. JAVIER ORTÍZ

Director General de Alfa Laval

+ D. AURELIO MESA

Director de Operaciones de Amenduni Ibérica

+ D. LUIS SERRANO

CEO de Olimarker

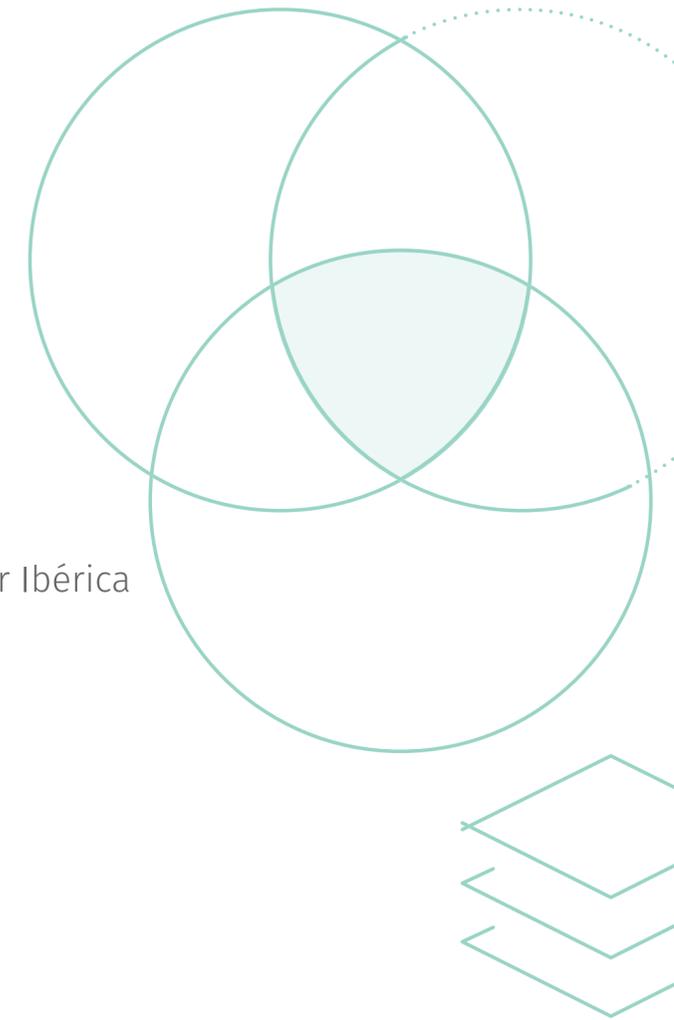
+ D. PEDRO MUÑOZ

CEO de GEA Westfalia Separator Ibérica

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional



18:00 A 19:00 H

MESA REDONDA · TRATAMIENTO DE SUBPRODUCTOS COMO GENERACIÓN DE VALOR Y RENTA NETA

Con la evolución de la olivicultura surgen distintos modos de manejo de la misma, así como diversos modos de cultivo del olivo dependiendo de la naturaleza de la explotación. Ello han llevado al olivo a estar presente en 67 países de los 5 continentes, y a partir de distintas perspectivas, se ha llegado a diferentes modos de modelos competitivos, donde la valorización de los subproductos se ha hecho vital, no solo por sostenibilidad, sino que también por razones competitivas.



INTERVIENEN

+ D. JAVIER MARTÍNEZ

Bioento

+ D. RAFAEL LÓPEZ

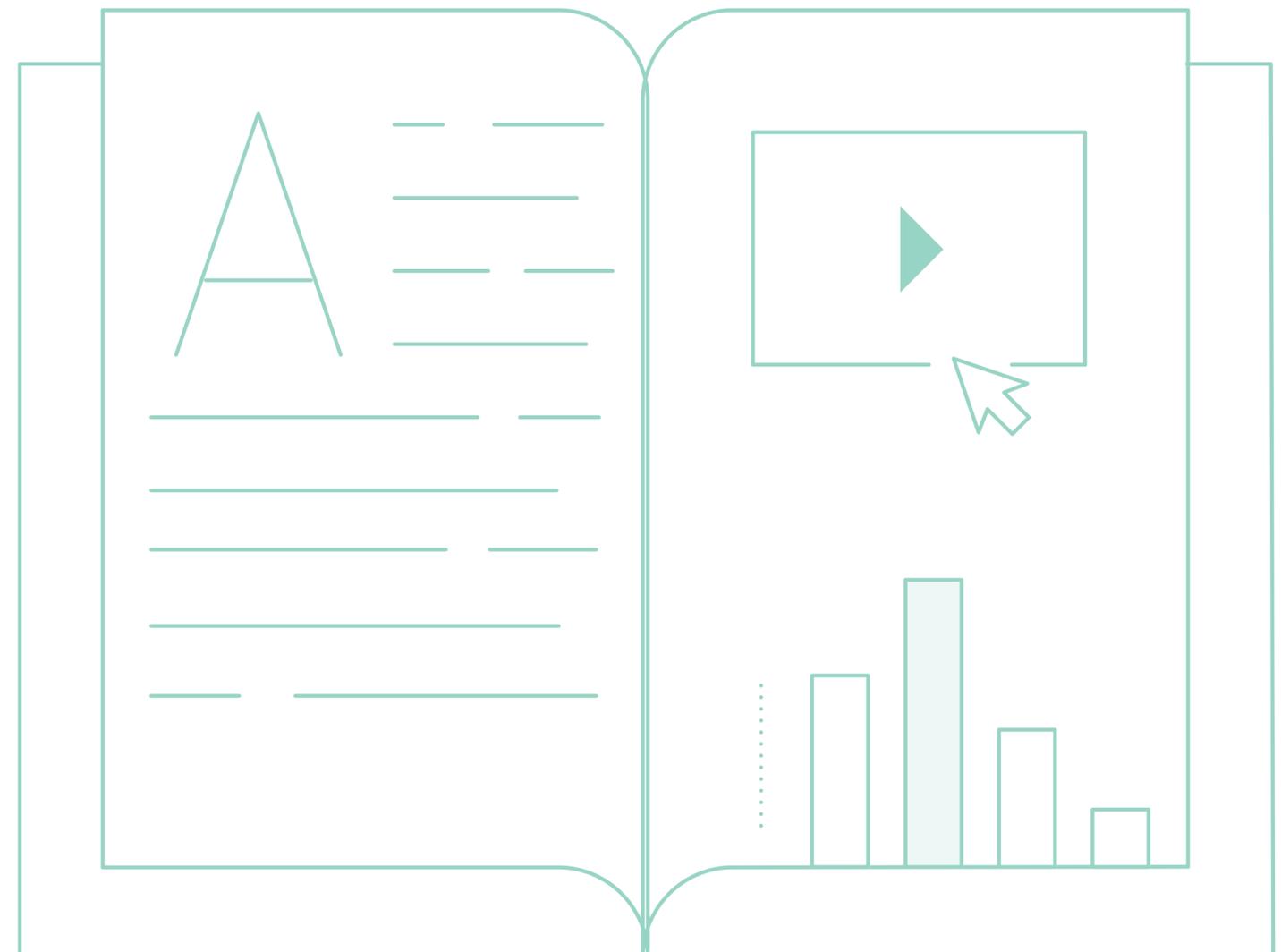
IADA Ingenieros

+ D. JUAN JESÚS GARZÓN

Accionista Ejecutivo de Biomasa Bailén

+ D. JUAN DE DIOS CUBEROS

Director General de Agrotech Biomed

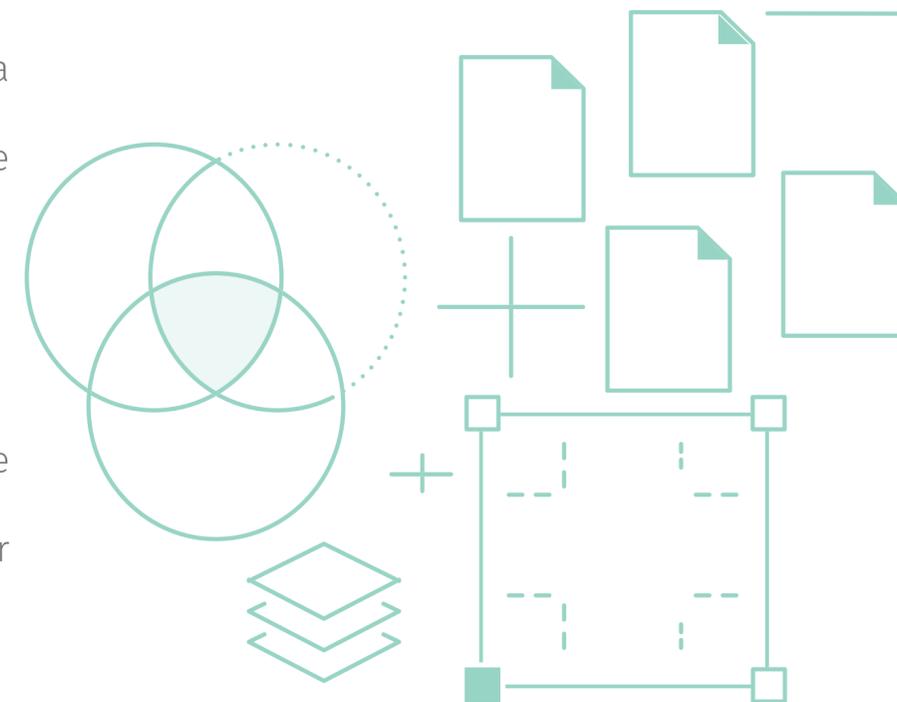


19:00 A 20:00 H

DIÁLOGO · LA NUEVA POLÍTICA AGRARIA COMÚN Y SU INCIDENCIA EN LA OLIVICULTURA

La PAC tiene su origen con el tratado de Roma de 1958. En ella se impulsó un proceso de protección a la agricultura, y en especial, al sector de elaboración de aceite de oliva que implicó una auténtica revolución productiva en Europa, puesto que en el momento de la constitución de la Comunidad era deficitaria de una gran cantidad de productos agrícolas, hasta el punto de pasar de importadora de alimentos a principios de los sesenta, a conseguir la autosuficiencia requerida.

Desde 1992 se inició un proceso de reformas de la PAC ante la imposibilidad de reducir o contener el gasto comunitario en la agricultura, el cual llegó a suponer entre el 75-80% del presupuesto global.



INTERVIENE

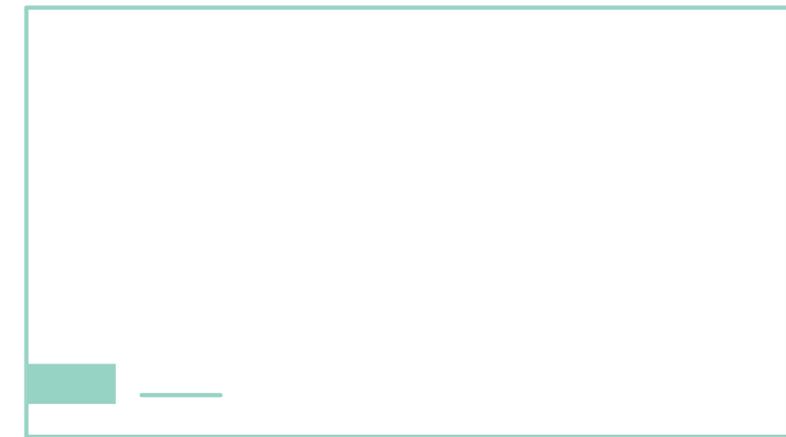
+ D. MIGUEL ÁNGEL RIESGO PABLO

Presidente Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA),
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

MODERADOR

+ D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Consultor Estratégico Internacional





38 años de experiencia y conocimiento

EXPOLIVA_1983/2021

